

# VINSKA KARTA

---

Ova vinska karta je koncipirana tako da zadovolji kriterijume  
i ispuni očekivanja i najprobirljivijih ljubitelja vina. . .

Iskreno se nadamo da smo u tome uspeli. . . .

## - SADRŽAJ -

- Chardonnay (*strana 3, 4, 5*)
- Sauvignon (*strana 5, 6*)
- Riesling (*strana 6, 7*)
- Bele autohtone sorte Srbije i regiona (*strana 8, 9, 10*)
- Kupažirana bela vina (*strana 10, 11*)
- Pinot Grigio (*strana 11, 12*)
- Desertna vina (*strana 12, 13*)
- Šampanjci (*strana 14*)
- Vranac (*stana 15*)
- Merlot (*strana 16*)
- Cabernet Sauvignon (*strana 17, 18*)
- Crvene autohtone sorte Srbije i regiona (*strana 18, 19, 20*)
- Kupažirana crvena vina (*strana 20, 21, 23, 24*)
- Rose vina (*strana 24, 25*)
- Vina u malim flašicama /bela, crvena, rose/, vina na čašu (*strana 25, 26, 27*)

# VINSKA KARTA

---

- Chardonnay (strana 4, 5, 6)

*Chardonnay Kovačević, Chardonnay Radovanović, Chardonnay barique Jelić, Chardonnay Jović, Chardonnay Marina Cvetić, Chardonnay Mackov Podrum Harizma Aleksandrović, Chardonnay 13 juli, Chardonnay Vukoje, Chablis 1er cru Bover Fils.*

- Sauvignon (strana 7, 8)

*Sauvignon Blanc Kovačević, Sauvignon Vila Vina, Sancerre les Lorys, Sauvignon Blanc Radovanović.*

- Riesling (strana 9, 10, 11)

*Vinumov Zlatni rizling Italijanski, Aleksandrija classic, Dusa Dunava, Oplen Aleksandrović, Rizling Jović.*

- Bele autohtone sorte Srbije i regiona (strana 12, 13, 14)

*Smederevka podrum Janko, Morava, Tamnjanika Spasić, Tamnjanika Ivanovic, Pusula Traminac, Graševina Kutjevo, Žilavka, Malvazija Kozlović, Gavi di Gavi Toledana, Posip Cara.*

- Kupažirana Bela Vina (strana 15, 16)

*Trijumf Aleksandrovic, Tiada bela, Doja, Tri Morave belo, Barovo belo vino.*

- Pinot Grigio (strana 17)

*Conti Formentini Colio pinot grigio, Pinot Grigio Jelić, Pinot Grigio Temet, Pinot Grigio Santome.*

- Desertna vina (strana 18, 19)

*Medun 13 juli, Bermet Beli Kis, Bermet Crveni Kis, Kupinovo vino.*

- Šampanjci i penušava vina (strana 20, 21)

*Andre Galois Brut, Henkell Trocken, Zlata Radgonska Penina, Moet&Chandon, Dom Perignon.*

- Vranac (strana 22)

*Vranac Tvrdoš, Vranac Tga za jug, Vranac Pro Corde, Vranac Vukoje.*

- Merlot (strana 23)

*Marina Cvetić Merlot, Crveni Zapis Janko, Mačkov Podrum Merlot, Cassilero del Diablo Merlot.*

- Cabernet Sauvignon (strana 24)

*Radovanović classic cabernet sauvignon, Aleksandrija cabernet sauvignon, Radovanović reserve cabernet sauvignon, Dokaz cabernet sauvignon.*



# VINSKA KARTA

---

## - Crvene autohtone sorte Srbije i regiona (strana 25, 26, 27)

*Tri Morave crveno, Frankovka, Dingac Skaramuca, Blatina, Dingac Matusko, Ivan Dolac, Barbaresco docg prunotto, Postup Skaramuca, Brunelo di Montalchino.*

## - Kupažirana crvena vina (strana 28, 29, 30, 31)

*Triada crvena, Aurelius, Chianti Classico riserva, Chateauf du Pape, Barolo Chateau Brown, Amarone Della Valpolicella, Regent, Chateau Cantemerle, Chateau Branaire Decru grand cru classes, Chateau Pichon Longueville Comtesse Lalande grand cru classes, Chateau Giscours.*

## - Rose vina (strana 32)

*Rubin Rose, Varijanta Rose, Doja Rose, Casal Mendes Rose.*

## - Vina u malim flašama, vina na čašu, vina 1 litar (strana 33, 34, 35)

*Chardonnay 13 juli flašica, Vranac 13 juli flašica, Henkell Trocken flašica penušavo vino, Smederevka Tikveš 1 litar, Kratošija Tikveš 1 litar, Rose Rubin 1 litar, Oplen čaća, Trijumf čaća, Varijanta čaća, Regent čaća.*

### Chardonnay

2.000,00 Chardonnay Kovačević

*Vinarija Kovačević Irig Srbija*

Vino je slamnasto žute boje sa odsjajem kristalne bistrine, Izrazita aromatičnost mirisa i kompleksna punoća ukusa sa blagim tonom gorčine u pozadini podseća na ukus suve smokve i badema.

2.000,00 Chardonnay Radovanović

*Vinarija Radovanović Krnjevo Srbija*

Jedan od najprodavanijih šardonea na srpskom tržištu, a u restoranima pogotovo. Aroma je istančana i delikatna, miks mirisa jabuke, limuna, breskve sa primesama tropskog voća, vrlo pitko vino, zaokružen ukus sa punim kiselinama uz izvesnu dozu voćne slasti.

# VINSKA KARTA

---

2.200,00 Chardonnay barique Jelić

*Vinarija Jelić Pocerina Srbija*

Suvo belo vino koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima, godišnje se proizvodi u količini od 7.500 boca i ima period odležavanja od 12 meseci, najbolje se služi na temperaturi od 12 C. Vino se preporučuje uz karbonara pastu, zrele sireve, ćuretina s mlincima.

1.500,00 Chardonnay Jović

*Vinarija Jović Knjaževac Srbija*

Vino je kristalno bistro, svetlo žute boje sa zlatnim prelivima. Prepuno je voćnih aroma tropskog i žutog voća sa blagim tonom gorčine koji podseća na ukus badema, lepo aperitivno vino koje se odlično slaže uz rečnu ili morsku ribu, plodove mora, bela mesa, piletinu, idealna temperatura služenja ovog vina je 10-12C.

4.500,00 Chardonnay Marina Cvetić

*Vinarija Masciarelli San Martino regija Abruzzo Italija*

Suvo vrhunsko belo vino proizvedeno 2013 godine, sa 14% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima, godišnje se proizvodi u količini od 15.000 boca i ima period odležavanja od 23 meseca u francuskom bariku Vicard, idealna temperatura služenja ovog vina je na 12C, najbolje ga je servirati uz dimljenog lososa ili pastrmku, grilovanu ili pečenu piletinu sa kremastim sosovima, ili uz neku pastu sa prelivom od sireva bri ili camember.

1.500,00 Chardonnay Mačkov podrum

*Vinarija Mačkov podrum Irig Srbija*

Polu-suvo belo vino izuzetne bistrine, limun žute boje sa 14.8% alkohola u svojoj strukturi, odležava u inoxu i ima godišnju proizvodnju od 30.000 boca, idealna temperatura služenja ovog vina je 12-14C, a najbolje se slaže uz bela mesa, ribe, morske plodove, salate.

2.000,00 Harizma Aleksandrović

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Vino je kristalno čiste zlatno žute boje, osećaju se tonovi manga, ananasa, limete, začinskog bilja. Uz ovo vino preporučujemo morsku i rečnu ribu, bela mesa sa belim prelivima. Aleksandrović Harizma je idealna uz Cezar salatu, piletinu ili teletinu sa limunom, svinjski file na žaru, preporučujemo sireve brie, camember, gauda, ementaler.



# VINSKA KARTA

---

1.500,00 Chardonnay 13 juli

*Plantaže 13 juli Podgorica Crna Gora*

Suvo belo vino proizvedeno u basenu Skadarskog jezera, odležalo u barik buradima i sa 13.5% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja ovoga vina je 10 meseci, a idealna temperatura služenja je 10C. Ovo vino se preporučuje uz predjela od ribe, uz plodove mora, rižota, kao i uz pikantne čorbe.

2.200,00 Chardonnay Vukoje

*Podrum Andrija Trebinje Istočna Hercegovina*

Suvo belo vino odležalo u bačvama, sa godišnjom proizvodnjom od 12.000 boca. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-12C, vino se preporučuje uz sva predjela od ribe, uz bele prelive, piletinu i ćuretinu, uz plodove mora, rižoto, salate sa testeninom, uz povrće na žaru, kao i uz probrane sireve kao što su brie ili camembert.

4.500,00 Chablis 1er cru – Bovier Fils

*Burgundija Chablis Francuska*

Vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno u vinariji Bovier and Fils u Cote de Lechet-Burgundija, oblasti svetski poznatoj po proizvodnji vrhunskih vina koja se mogu naći i u najprestižnijim svetskim restoranima i hotelima. Vino koje sadrži 12.2% alkohola u svojoj strukturi, odležalo o barik buradima u periodu od 24 meseca, idealna temperatura služenja ovog vrhunskog belog vina je 10-12C. Vino blede žuto boje sa tragovima meda i aromom belog cveta, preporučuje se uz ribu i koziji sir.

## Sauvignon

2.000,00 Sauvignon blanc Kovačević

*Vinarija Kovačević Irig Srbija*

Belo suvo vino nastalo u Sremskom vinskom regionu, odležalo u inoxu, koje je najbolje pozluziti na temperaturi od 10-12C, vino se inače odlicno slaže uz grilovani koziji sir ili na primer pileće ražnjiće, vino prepuno mirisa grozda, zove, začinskog bilja će svakao Vaš boravak u našem restoranu učiniti prijatnim.

# VINSKA KARTA

---

## 1.500,00 Sauvignon Villa Vina

*Vinarija Milosavljević Srbija*

Suvo belo vino, ponos Zapadnomoravskog regiona koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi. Ovo vino nastalo u mladoj vinariji na području grada Trstenika se odlikuje bogatim mirisnim notama egzotičnog voća i zove koja pleni svežinom prijatnog ukusa. Vinarija Milosavljević ovo vino proizvodi u količini od 3.000 boca godišnje, idealno je vino poslužiti na temperaturi od 11-13C uz bela mesa, razne sireve, ribu.

## 3.000,00 Sancerre les lorys

*Vinogorje Sancerre dolina reke Loire Francuska*

Suvo belo vino sa zaštićenim geografskim poreklom koje sadrži 12.5% procenata alkohola u svojoj strukturi i odležava u inox vinskim posudama, vino je najbolje poslužiti na temperaturi od 10-12C, vino se odlikuje diskretnim tonovima svežeg voća, citrusa, idealan je pratilac za sve vrste ribe, kao i uz plodove mora, lignje na žaru, vino je ovenčano brojnim nagradama i međunarodnim priznanjima, a što je pre svega zasluga izuzetno kvalitetnog zemljišta na kome se ovo vino gaji i bez sumnje uspeva.

## 2.000,00 Sauvignon blanc Radovanović

*Vinarija Radovanović Krnjevo Srbija*

Suvo belo vino koje sadrži 12% alkohola u svojoj strukturi, a koje je idealno poslužiti na temperaturi od 10-12C, vino se dobro slaže uz salate, plodove mora, riblje specijalitete, testeninu, vino se odlikuje svojim cvetnim karakterom u kome dominiraju tonovi tropskog voća. Vino je ponos Šumadijskovelikomoravskog regiona, preporučujemo berbu iz 2012 godine.

## Riesling

## 1.500,00 Vinumov zlatni rizling italijanski

*Vinogorje Fruškogorsko Srbija*

Vinumov Zlatni Italijanski rizling je jedan od najboljih reprezentata ove sorte u Srbiji. Žuto zelene boje, umereno punog ukusa, sa dobro izbalansiranim telom. Izraženog sortnog mirisa kojeg samo dobri vinari znaju da sačuvaju.



# VINSKA KARTA

---

950,00 Aleksandrija classic

*Vinarija Tikveš Kavadarci Makedonija*

Vino se odlikuje prozirno žutom bojom, karakterističnim mirisom i voćnim bukeom u kome dominiraju mirisi citrusa. Idealna temperatura služenja ovog rizlinga je 10-12C.

1.500,00 Duša Dunava

*Vinogorije Timočko Srbija*

Suvo belo vino proizvedeno u sunčanim vinogradima Negotinske Krajine, koje u svojoj strukturi sadrži 13% alkohola i koje odležava u inox vinskih posudama. Duša Dunava je vino koje ima godišnju proizvodnju od 30.000 do 40.000 boca. Idealna temperatura služenja ovog vina je 8-11C. Preporučljivo je ovo vino služiti uvek dobro rashlađeno uz recimo ribu ili morske plodove.

2.000,00 Oplen Aleksandrović

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Belo suvo vino sorte Rajnski Rizling koje odležava u inox vinskih posudama i ima 12.5% alkohola u svojoj strukturi. Ovo vino se odlikuje intezivnim voćnim mirisima koji asociraju na zelene jabuke limun i tropsko voće. Idealna temperatura služenja je 12C, a preporučuje se uz sve masnije ribe, masnija jela, sarme ili recimo "dimljeni vrat u kupusu" koji predstavlja zaštitni znak našeg restorana, zatim preporučujemo ga uz sva jela sa roštilja, posebno uz nas specijalitet Đerdan. Oplen Aleksandrović je svakako nezaobilazni pratilac velikog broja jela koja se pripremaju za Vas i svakako jedno od najprodavanijih vina u našem restoranu.

1.500,00 Rizling Jović

*Vinarija Jović Knjaževac Srbija*

Suvo belo vino proizvedeno na području Negotinske Krajine, koje sadrži 12.5% alkohola u svojoj strukturi, odležava u inox vinskih posudama i ima godišnju proizvodnju od 5.000 litara vina. Vino u kome pravi poznavaoци mogu osetiti tonove kruške, breskve, cvetne voćne arome, vino punog bukea koje je idealno servirati uz šnicle, piletinu, specijalitete od ribe kao i meke kravlje, tvrde i polutvrde sireve.

# VINSKA KARTA

---

## Bele autohtone sorte Srbije i regiona

### 1.500,00 Smederevka podrum Janko

*Podrum Janko Smederevo Srbija*

Autohtoni ponos vinarije Janko, vino koje naprosto odiše svežinom, mirisni kompleks ovog vina su nežne arome limete i limuna uz blag herbalni karakter, Smederevka je suvo, umereno puno vino hrskavih kiselina koje je idealno uz rečnu ribu, recimo pastrmku na žaru ili uz sveže salate.

### 2.200,00 Morava

*Vinarija Jelić Pocerina Valjevo Srbija*

Vino koje je u potpunosti proizvedeno od domaće autohtone sorte Morava u Pocerском regionu, suvo po svojoj strukturi i sadrži oko 13% alkohola. Godišnja proizvodnja ovog kvalitetnog vina je oko 23.000 boca, sa periodom odležavanja od 8 meseci u inox vinskiм posudama, idealna temperatura služenja ovog vina je 10C. Idealno ga je poslužiti uz ribu, bela mesa, salate sa kremastim prelivima, uz plodove mora ili recimo uz punjene lignje.

### 1.800,00 Tamnjanika Spasić

*Vinarija Spasić Aleksandrovac Srbija*

Belo suvo vino iz rejona "Tri Morave" koje sadrži 13.6% alkohola u svojoj strukturi, odležalo u inox vinskiм posudama. Idealna temperatura služenja ovog autentičnog vina je 10-12C. Ovo vino se odlično slaže uz naše specijalitete sa roštilja, recimo uz naš poznati specijalitet Đerdan ili recimo uz svinjski file na žaru, ali nećete pogrešiti ako uz ovo autentično domaće vino poručite i rečnu ribu, na primer pastrmku na žaru ili možda lososa u mediteran sosu, lignje na žaru, biftek salatu ili možda morske plodove.

### 1.500,00 Tamnjanika Ivanović

*Vinarija Ivanović Aleksandrovac - Župa Srbija*

Belo suvo vino proizvedeno na podneblju zapadno-moravskog regiona koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi i koje je idealno poslužiti na temperaturi vina od 10-12C. Vinski poznavaoци i enolozi kažu da je ovo vino najbolje poslužiti uz ribu, morske plodove ali bi bilo idealno kada bi se poslužilo uz recimo: kolače sa orasima i bademima.



# VINSKA KARTA

---

1.800,00 Pusula Traminac

*Vinarija Pusula Miličinica Pocerina Srbija*

Polu-suvo belo vino koje bi bilo idealno uz neke jake-izrazito zrele sireve ili recimo uz brie sir, da bi se osetio pun buke ovog vina najbolje ga je servirati u nekoj većoj recimo cabernet čaši.

1.800,00 Graševina Kutjevo

*Kutjevačko vinogorje Hrvatska*

Belo suvo vino proizvedeno u Slavonskoj vinskoj regiji, koje sadrži 12.5% alkohola u svojoj strukturi i ima period odležavanja od dve godine, vino odležava u bačvama, a najbolje je ovo vino poslužiti na temperaturi od 8-10C. Idealno bi bilo kada bi uz ovo vino bilo poručeno predjelo, testenina, jela od belog mesa ili jela od bele ribe, tada bi Graševina Kutjevačka dala svoj pun maksimum.

1.800,00 Žilavka

*Podrum Čitluk Mostar Hercegovina*

Belo suvo vino proizvedeno u Neretvanskoj regiji, koje sadrži 12% alkohola u svojoj strukturi, odležava u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 530.000 litara vina. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-12C, a najbolje ga je servirati uz belo meso, različita jela od ribe kao i uz lignju pripremanu na grilu. Mostarska Žilavka je vino-ovenčano brojnim nagradama na primer Mostarski sajam 2010, Zagreb 2011 godine.

2.400,00 Malvazija Kozlović

*Vinogorje Zapadna Istra Hrvatska-Momjan*

Belo suvo vino odležalo u inox vinskim posudama koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi, a koje je idealno servirati na temperaturi do 10-12C. Malvaziju, autohtono vino proizvedeno od sorte Malvazija Istarska, je najbolje servirati uz belu ribu, testeninu sa mesom ili morskim plodovima, piletinu sa rižom, grilovanim povrćem.

3.500,00 Gavi di Gavi Toledana

*Vinarija Toledana Gavi Piedmont Italija*

Vrhunsko suvo belo vino, proizvedeno od sorte Cortese, koje sadrži 13% alkohola i odležava u inox vinskim posudama. Idealna temperatura služenja ovog autentičnog vina iz Piedmonta je 8-10C. Vino je karakterističnog bukea egzotičnog voća i cveća koje je najbolje poslužiti uz ribu, morske plodove, zelenu salatu ili uz mocarela sir.

# VINSKA KARTA

---

2.850,00 Pošip Čara

*Vinogorje Korčula Hrvatska*

Vrhunsko suvo belo vino koje je idealno poslužiti na temperaturi od 10-12C uz pikantnije sireve ili masniju ribu. Vino je finog bukea, glatkog i sadržajnog ukusa i svakako je za preporuku u restoranu koji se takođe može pohvaliti značajnim izborom ribe i moskih plodova koji se preporučuju uz ovo vrhunsko vino poreklom iz Srednje i Južne Dalmacije.

## Kupažirana bela vina

2.200,00 Trijumf Aleksandrović

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Belo suvo vino, odležalo u inox vinskih posudama u periodu od 6 meseci i sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, sastav kupaže je sledeći: Sauvignon Blanc 85%, Pinot Blanc i Rajnski Rizling 15%. Vino snažne strukture, voćno-mineralnog karaktera, raskošnog bukea je najbolje poslužiti na temperaturi 10-12C uz plodove mora, morsku ili rečnu ribu, živinsko meso, teletinu ili recimo ćuretinu s mlincima.

1.500,00 Triada bela

*Podrum Budimir Aleksandrovac Župa Srbija*

Belo suvo vino iz rejona "Tri Morave", odležalo u inox vinskih posudama koje sadrži 12.7% alkohola u svojoj strukturi. Triada bela je kupaža sastavljena od Tamnjanike 40%, Sauvignon Blanc 30%, Chardonnay 30%. Vino je svetlo žute boje, miriše na breskvu i tropsko voće, idealno ga je servirati na temperaturi od 10-12C uz rečnu ribu, rižoto, morske plodove, bele soseve, bela mesa.

1.500,00 Doja

*Vinarija Doja Blace Južnomoravski region Srbija*

Belo suvo vino odležalo u inox vinskih posudama koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi. Doja je kupaža dobro izbalansirana i sastavljena od sorte Chardonnay 50%, Pinot Grigio 50%. Idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 12-14C uz na primer pastu sa belim kremastim sosevima, plodove mora, razna rižota, kao i jela od piletine ovo vino svetlo žute boje sa zelenkastim odsjajem toplo preporučujemo i uz naše specijalitete sa roštilja.



# VINSKA KARTA

---

## 1.800,00 Tri Morave belo

*Vinarija Temet Jagodina Srbija*

Belo suvo vino odležalo u inox vinskim posudama sa godišnjom proizvodnjom od 2.000 litara, predstavlja probranu kupažu sastavljenu od Morave 10%, Tamnjanike 45%, Smederevke 45%, sadrži 11.4% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje ga je poslužiti na temperaturi od 10-12C uz domaću kuhinju sa tradicionalnim srpskim specijalitetima.

## 3.600,00 Barovo belo vino

*Vinarija Tikveš Kavadarci Makedonija*

Belo suvo vino odležalo u barik buradima, ima period odležavanja od 18 meseci, a idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 10-12C uz morsku ribu, jela od belog mesa, zrele sireve. Vino je napravljeno kupažom sorti Chardonnay i Belan i nezaobilazan je pratilac jela koja se pripremaju u Đerdanu.

## Pinot Grigio

## 3.300,00 Conti Formentini Colio pinot grigio

*Vinarija Cantina di San Floriano del Colio Italija*

Belo suvo vino sa zaštićenim geografskim poreklom, koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi i ima godišnju proizvodnju od 10.000 boca. Vino koje odležava u inox vinskim posudama i koje je idealno poslužiti na temperaturi vina 10-12C. Vino poseduje elegantan aromatični blago taninski buke i idealno ga je poslužiti uz plodove mora, ribu, lagana mesa.

## 2.200,00 Pinot Grigio Jelić

*Vinarija Jelić Pocerina Valjevo Srbija*

Belo polu-suvo vino poreklom iz Pocerskog regiona koje odležava i sazreva u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 1.800 litara, idealna temperatura služenja ovog vina je 10C. Pinot Grigio Jelić - vino svetlo žute boje sa dobrim odsjajem idealno je poslužiti uz grilovana bela mesa, paste, predjela na bazi pršute i sira.

# VINSKA KARTA

---

1.800,00 Pinot Grigio Temet

*Vinarija Temet Jagodina Srbija*

Suvo belo vino mlade Jagodinske vinarije Tempet, koje sazreva i odležava u inox vinskim posudama i ima godišnju proizvodnju od 5.000 litara idealni je pratilac jela od ribe, plodova mora, različitih pasti sa kremastim sosevima, preporučujemo serviranje ovog vina na temperaturi od 10-12C i predlažemo da bude glavni "pratilac" ili obrnuto - lososa spremljenog na grilu ili lososa u mediteran sosu, orade ili brancina na žaru, ukoliko napravite ovakav izbor svakako nećete pogrešiti.

2.400,00 Pinot Grigio Santome

*Vinarija Tenuta Treviso regija Veneto Italija*

Belo suvo vino koje sazreva u inox vinskim posudama koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi i koje je najbolje poslužiti na temperaturi vina 10-12C uz: ribu, razna rižota, riblje čorbe, plodove mora. Miris zrelih kajsija i egzotičnih plodova ananasa u tragu, nikoga neće ostaviti ravnodušnim ovo vino je za svaku preporuku posebno zato što je regija Veneto svetski poznata kao ekskluzivna vinska regija, zato dobri poznavaoци vina i somalijeri veliku pažnju posvećuju proučavanju i praćenju svakog vina koje dolazi iz Veneta. Uživajte.

## Desertna vina

1.800,00 Medun 13 juli

*Plantaže 13 juli Podgorica Crna Gora*

Slatki izazov vranca. Prirodno slatko vino, tamno rubin crvene boje, proizvedeno od delimično prosušenog grožđa sorte vranac iz kasne berbe i u strogo ograničenim količinama. Proizvodi se samo u godinama kada povoljne vremenske prilike u fenofazi sazrevanja grožđa omoguće kasnu berbu, odnosno postupak za prirodno sušenje grožđa na lastaru/čokotu. Ovo je vino izuzetne punoće, zaokruženog i vrlo bogatog bukea, u kojem se prepliću mirisi i ukusi čokolade, kafe, suvih višanja, smokava i suvog crnog grožđa. Ima veoma upečatljivu i toplu čokoladnu završnicu. Temperatura: 15-18C Čaša: za desertna vina, "a la porto" uz hranu kao dižestiv ili uz bogate čokoladne deserte.



# VINSKA KARTA

---

1.800,00 **Bermet beli Kiš**

*Vinarija Kiš Sremski Karlovci Srbija*

Belo slatko vino proizvedeno na podneblju Sremskih Karlovaca, sastavljeno od sorte Chardonnay i Italijanski Rizling, koje ima čitavih 17% alkohola u svojoj strukturi i sazreva u inox vinskim posudama, ovo desertno vino je idelno poslužiti na temperaturi od 18C, a idealno se slaže uz deserte kao što su recimo: vanilice ili štrudle s makom ili uz baklavu proizvedeno na stari tradicionalni domaći način.

1.800,00 **Bermet crveni Kiš**

*Vinarija Kiš Sremski Karlovci Srbija*

Ovo plemenito vino je posebnog i originalnog ukusa, najbolji Bermet ikada napravljen, radi se o recepturi staroj skoro dva veka, vino sadrži 17% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje ga je servirati kada dostigne temperaturu do 18C. Sorta Merloa je "intrigantna" sorta pošto tek posle nekoliko gutljaja ovog vrhunskog vina osećate pravi buke. Kišov Bermet je nastariji Bermet ikada napravljen, 2008 godine postaje šampion kvaliteta na Novosadskom Sajmu, što dovoljno govori o njemu bar za naše domaće uslove, osim kao desertno vino, sjajno je probati ga uparenog sa jakim žutim sirom.

1.800,00 **Kupinovo vino**

*Vinarija Vino Župa Aleksandrovac Srbija*

U pitanju je originalan proizvod nastao posebnim tehnološkim postupkom, fermentacijom matičnog soka šumske kupine, zaslađen borovim i livadskim medom, skladan ukus i prepoznatljiv izvorni miris prijaće svim Vašim čulima. Nizak sadržaj alkohola, brojne mogućnosti konzumacije, čine ovo piće nezaboravnim u trenucima druženja i opuštanja, vino koje sadrži svega 4% alkohola u svojoj strukturi. Zanimljivost: po zahtevu ruskog partnera, za rusko tržište se pravi Kupinovo vino sa znatno većim procentom alkohola u strukturi 8-9%.

# VINSKA KARTA

---

## Šampanjci i penušava vina

1.500,00 Andre Galois Brut

*Vinarija Compagnie Francaise des Grands Vins*

Francusko penušavo vino koje sadrži 10.5% alkohola u svojoj strukturi, idealno ga je servirati na temperaturi 4-6C, najbolje bi bilo poslužiti ga kao aperitiv ili uz pistaće, ili morske plodove.

2.600,00 Henkell Trocken

*Vinarija Henkell i Co Visbaden Nemačka*

Kvalitetno suvo penušavo vino koje sadrži 11.5% alkohola u svojoj strukturi, zanimljivo Nemačko penušavo vino proizvedeno po tradicionalnoj metodi sa izraženim aromama jabuke i dinje i svežim finišom. Idealno ga je pozluziti na temperaturi vina od 5-7C, kao aperitiv vino.

2.600,00 Zlata Radgonska Penina

*Vinarija Radgonske Gorice dd Slovenija*

Kvalitetno penušavo vino sa kontrolisanim poreklom iz oblasti Radgone Slovenija, koje je dobijeno i proizvedeno metodom vrenja u boci. Napravljeno od sorte chardonnay, i ima 12.5% alkohola u svojoj strukturi, idealno bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi 8-10C, kao aperitiv uz morske plodove, ribu, ili piletinu.

8.800,00 Moet &Chandon

*Vinarija Moet&Chandon Šampanja Francuska*

Suvo penušavo vino odležalo u inox vinskih posudama koje sadrži 12% alkohola u svojoj strukturi. Čuveni Moet napravljen je probranom kupažom Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, napravljen je šampanjac - jedan od najboljih u svetu. Idealno bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi 6-8C uz belu ribu, bela mesa, bele čokoladne prelive, Moet nosi u sebi aromu zelene jabuke, tropskog voća, žitarica, svežih oraha, vredi ga probati.

32.000,00 Dom Perignon

*Vinarija Dom Perignon Šampanja Francuska*

Suvo šampanj vino, spravljeno od sorte Pinot Noir, koje sadrži 12.5% alkohola u svojoj strukturi i koje odležava u inox vinskih posudama. Ovo "vino nad vinima", simbol moći i uspeha, je najbolje poslužiti na temperaturi 6-8C uz plodove mora, rižota, belu ribu, iii jednostavno otvoriti ga i piti solo, a u sebi pomisliti "život je lep". . . eto to je Dom Perignon.



# VINSKA KARTA

---

## Vranac

### 1.800,00 Tvrdoš Vranac

#### Vinski podrumi manastira Tvrdoš Petropavlovsko Polje Trebinje

Vino koje odležava 24 meseca u starim manastirskim hrastovim bačvama i sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi. Klasičan vranac Petropavlovskog polja sa prepoznatljivim aromama suvih brusnica i prijatnim notama prepečenog hleba. Ukus je veoma osvežavajući. U pitanju je suvo vino koje je najbolje poslužiti na temperaturi vina od 12C, uz na primer domaću kobasicu ili naš specijalitet Đerdan. Na Dekanterovom takmičenju u Londonu 2012 godine Tvrdoški Vranac, ovenčan je bronzanom medaljom.

### 950,00 T`ga za jug Vranac

#### Vinogorje Tikveško Makedonija

Polu suvo crveno vino sa kontrolisanim geografskim poreklom iz oblasti Tikveškog vinogorja, duboko intezivno rubin crvene boje koje sadrži 15% alkohola u svojoj strukturi i koje je najbolje poslužiti na temperaturi služenja od 18C. Tikveški Vranac sazreva u barik buradima čitavih 12 meseci i idealan je pratilac crvenih mesa, pikantnih i dobro začinjelih.

### 1.500,00 Pro corde 13 juli Vranac

#### Plantaže 13 juli Podgorica Crna Gora

Suvo crveno vino koje sadrži 14.8% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i koje je idealno poslužiti kada samo vino dostigne temperaturu 18-20C, uz na primer snažna masna i dobro začinjena jela od crvenog mesa, pršut, kao i zreli masni sir.

### 2.200,00 Vukoje Vranac

#### Podrum Andrija Trebinje Istočna Hercegovina

Suvo crveno vino koje sadrži 13% alkohola u svojoj strukturi, odležava u bačvama i ima godišnju proizvodnju od nekih 30.000 boca. Ovo vino je najbolje poslužiti kada dostigne temperaturu služenja od 16-18C uz sva jela od crvenog mesa, jagnjetinu, teletinu, specijaltete sa roštilja, crvene začinjene sosove, pršut, kao i uz masne zrele sireve, a da je reč o zaista vrhunskom vinu proizvedenom od ove plemenite sorte govore i brojne nagrade kojima je ovo vino ovenčano, ovo su neke od njih:  
Nagrade: Velika zlatna medalja, Beograd 2000. g.; Velika zlatna medalja, Zlatna medalja, Apsolutni Šampion Sajma, Beograd 2001.; Velika Zlatna Medalja, Beograd 2002.; Bronzana medalja na Zagrebačkom velesajmu 2005.; Drugo mesto u konkurenciji stranih vina na 2. međunarodnom festivalu vina IN VINO u Beogradu.

# VINSKA KARTA

---

## Merlot

### 4.500,00 Marina Cvetić Merlot

#### *Vinarija Masciarelli San Martino regija Abruzzo Italija*

Suvo crveno vino napravljeno od najplemenitije i ujedno i najnezahvalnije vinske sorte koje sadrži 14.5% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i ima godišnju proizvodnju od 8.000 boca. Vino najpre odležava 12 meseci u barik a zatim 24 meseca odležava u bocama. Idealno bi bilo kada bi se ovo vino poslužilo na temperaturi služenja 16-18C uz jagnjetinu, pečena ili grilovana mesa, zrele sireve. Kušajući ovo vino osetićete kompleksan i pun voćno cveni buke, vino koje je svakako za preporuku.

### 1.800,00 Crveni Zapis Janko

#### *Podrum Janko Smederevo Srbija*

Suvo crveno vino legendarne merolot sorte, koje sadrži 14% alkohola u svojoj strukturi i odležava u hrastovim buradima godinu dana. Na prvi pogled izrazito snažno vino, ali na "drugi" ili "treći" mekano i izuzetno izbalansirano. Tanini su taman toliki da se jedava raspoznaju, idealna temperatura serviranja 18-20C, uz svaku zakusku, a roštilj pogotovo.

### 1.500,00 Mačkov Podrum Merlot

#### *Vinarija Mačkov podrum Irig Srbija*

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima i ima godišnju proizvodnju od 5.000 litara vina. Vino koje sadrži oko 15% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja u bariku je 8 meseci, a idealno bi bilo poslužiti ovaj vrhunski merlot na temperaturi vina 15-16C uz crvena mesa, paprikaš ili uz jako začinjenu hranu.

### 2.200,00 Cassilero Del Diablo Merlot

#### *Vinarija Concha Y Toro S. A Santiago Čile*

Crveno suvo vino sa geografskim poreklom, koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, veoma ekskluzivno vino proizvedeno od najkvalitetnijih čileanskih sorti. Vino impresionira svojom aromom, smenjuju se note, jagode, vanile, čokolade i maline. Vino se savršeno uklapa sa jelima od crvenog mesa, sa zrelim sirom, testeninom sa snažnim kremastim prelivima. Jedna zanimljivost: Vino vinarije Cassilero, je zvanično vino fudbalskog kluba Mančester Junajted, beleži rekordnu potrošnju kako u zemljama centralne Evrope, tako i na američkom kontinentu. Vino koje svakao treba probati i ono će uvek imati svoje mesto u vinskoj karti restoran Đerdan.



# VINSKA KARTA

---

## Cabernet Sauvignon

### 2.000,00 Radovanović classic Cabernet Sauvignon

*Podrum Radovanović Krnjevo Srbija*

Suvo crveno vino jedne od najpoznatijih Srpskih vinarija, odležava u inox vinskim posudama i ima oko 14% alkohola u svojoj strukturi, najbolje ga je poslužiti na temperaturi vina 17-19C, uz na primer crvena mesa ili roštilj.

### 950,00 Aleksandrija Cabernet Sauvignon

*Vinogorje Tikveško Makedonija*

Kvaliteno suvo vino sa kontrolisanim geografskim poreklom. Vino se odlikuje tamno-crvenom rubin bojom i aromom koja predstavlja mešavinu ribizle i višnje izbalansiranu na pravi način, preporuka uz crvena mesa, specijalitete sa roštilja, paste začinjene jakim kremastim sosevima.

### 3.200,00 Radovanović reserve Cabernet Sauvignon

*Podrum Radovanović Krnjevo Srbija*

Suvo crveno vino poniklo u Šumadiji, koje sadrži 14% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i to pune dve godine, najbolje ga je poslužiti na temperaturi vina 16-18C, uz crvena mesa, roštilj ili zrele sireve. Burad u kojima vino odležava su od srpskog, američkog i slavonskog hrasta, a nakon tog perioda, vino odležava i godinu dana u boci. Radovanovic Reserve vino koje ne na prestižnim evropskim i svetskim takmicenjima osvojilo pregršt medalja, toliko da bi možda i bilo nekusno navesti ih sve u ovoj vinskoj karti, ali ipak neke od njih su:

- Berba 2008 (MUNDUS VINI 2011)
- Berba 2008 (BEO WINE FAIR 2011)
- Berba 2008 (EMOZIONI DAL MONDO 2014, ITALIJA)
- Berba 2009 (SRPSKO VINO 2012)
- Berba 2011 (CONCOURS INTERNACIONAL DE LYON 2014)
- Berba 2011 (EMOZIONI DAL MONDO 2014, ITALIJA)
- Berba 2011 (SRPSKO VINO 2014)
- Berba 2012 (VINO LJUBLJANA 2015)

naravno, u svim ovim slučajevima vino Radovanović Reserve je osvojilo zlatnu medalju, sami zaključite da li ga vredi probati uz naše vrhunske specijalitete.

# VINSKA KARTA

---

## 2.000,00 **Dokaz Cabernet Sauvignon**

*Vinarija Despotika Smederevska Palanka Srbija*

Suvo crveno vino odležalo u barik buradima koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, u pitanju je puno ekstraktivno vino bogato začinskim i voćnim aromama, koje je najbolje poslužiti na temperaturi od 18C uz crvena mesa, jela sa roštilja ili uz plavu ribu. Dokaz je mlado vino, ali je ipak ovenčano i jednim značajnim odličjem, a to je zlatna medalja na Balkanskom internacionalnom takmičenju vinara.

## Crvene autohtone sorte Srbije i regiona

## 1.800,00 **Tri Morave crveno (sorta prokupac 100%)**

*Vinarija Temet Jagodina Srbija*

Crveno vino koje sadrži 14% alkohola u svojoj strukturi i odležava u hrastovim buradima, koja predstavljaju kombinaciju francusko-američkog hrasta. Barici su zapremine 225 litara, a vino u njima odležava punih 13 meseci, idealno bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi od 17-19C, uglavnom uz domaću kuhinju a pre svega uz meso sa roštilja, na primer uz naš specijalitet Đerdan, ili uz svinjski file na srpski način.

## 1.800,00 **Frankovka (sorta frankovka 100%)**

*Vinarija Vinum Sremski Karlovci Srbija*

Suvo crveno vino koje odležava u inox vinskih posudama i ima oko 13% alkohola u svojoj strukturi. Godišnja proizvodnja Vinumove Frankovke iznosi negde oko 9.000 litara, a idealno bi bilo poslužiti ovo vino rubin crvene boje sa mirisom šumskog voća, borovnica na temperaturi vina od 14C uz jaka crvena mesa, specijalitete sa roštilja ili na primer lososa u mediteran sosu.

## 2.850,00 **Dingač Skaramuča (sorta plavac mali 100%)**

*Vinarija Skaramuča Pelješac Hrvatska*

Vrhunsko vino "dingač" se isključivo proizvodi sa položaja-Dingač, na poluostrvu Pelješac, u uslovima mediteranske klime koja se odlikuje kratkim i blagim zimama i dugim i toplim letnjim mesecima, nastala su vina koja se odlikuju idealnom raspodelom kiselina minerala i tanina. Dingač vinarije Skaramuča, dobitnik je bronzane medalje na najvećem Američkom sajmu vina u San Francisku. Ovo jedinstveno vino, idealno bi bilo poslužiti na temperaturi vina 18C uz crvena mesa, jake i kremaste soseve ili jela sa roštilja. Godišnja proizvodnja Dingača iz Skaramuče je oko 70.000 boca.



# VINSKA KARTA

---

1.800,00 **Blatina (sorta blatina 100%)**

*Vinarija Čitluk Hercegovina*

Suvo crveno vino koje odležava u inox vinskih posudama i ima 12% alkohola u svojoj strukturi, godišnja proizvodnja ovog vina je negde oko 370.000 litara, a najbolje bi bilo-ovo idealno vino, tamne, rubin crvene boje poslužiti na temperaturi vina od 18-20C, uz tamnija mesa, masne sireve ili specijalitete sa roštilja.

3.950,00 **Dingač Matuško (sorta plavac mali 100%)**

*Vinarija Matuško Pelješac Hrvatska*

Vrhunsko suvo crveno vino koje sadrži 14.3% alkohola u svojoj strukturi i sazreva u barik bačvama u periodu od 18 meseci. Idealno bi bilo poslužiti ovaj vrhunski Dingač na temperaturi vina od 18C, uz biftek pripreman na različite načine, zatim uz crvena mesa ili jake i zrele sireve.

5.900,00 **Ivan Dolac (god. 2005, sorta plavac mali 100%)**

*Vinarija Svirče Hvar Hrvatska*

Čovek koji živi u skladu sa prirodom, živi dobro i stvara dobro, potvrda dobrog se nalazi upravo u ovoj boci prvog hrvatskog plavca sa oznakom koja se stiče tek nakon pune tri uzastopne godine uzgajanja i zadovoljavanja najviših ekoloških standarda gajenja i čuvanja vina. Ovo vrhunsko vino koje i nije za svaku iii bilo koju priliku je te davne 2005-te godine proizvedeno u količini od svega 25.000 boca, zaista bi vredelo probati ovo vino, nećete pogrešiti.

5.200,00 **Barbaresco docg prunotto (sorta nebbiolo 100%)**

*Vinogorje Piedmont Italija*

Suvo crveno vino, tamne rubin boje sa detaljima bobičastog voća, cimeta i karamfilića, već na prvi pogled se oseća bogastvo tanina kojima ovo raskošno vino raspolaže, idealno bi bilo servirati ovo vina na temperaturi do 17C, uz jela od tamnog crvenog mesa, specijalitete sa roštilja. Vino odležava u hrastovim buradima dvanaest meseci, a dodatnih dvanaest meseci barbaresco nastavlja da sazreva u boci, vino koje svakako vredi probati.

2.850,00 **Postup Skaramuča (sorta plavac mali 100%)**

*Vinarija Skaramuča Pelješac Hrvatska*

Dalmacija, poznata po 3000 godina dugoj tradiciji vina visokog kvaliteta, punoće i vrhunskog ukusa donosi retku ponudu plavca malog, sa obale Jadrana gde se zasadi loze kupaju u suncu, proizvodi se ovo vino senzualne arome trešnje, kafe, vanile, tartufa. Količina alkohola ovog vrhunskog vina je 14.5%, vino odležava u barik buradima, a najbolje je poslužiti ovo vino na temperaturi od 16C uz jaka crvena mesa, jela sa roštilja, lososa u limun sosu ili jake zrele sireve poput paškog sira.

# VINSKA KARTA

8.950,00 Brunelo di Montalchino (*sorta sandjoveze 100%*)

*Vinarija Barbi Montalcino Toskana Italija*

Najvažnije crveno vino ove čuvene vinarije, koje se proizvodi više od jednog veka, u podrumu Fatoria dei Baribi postoji impozantna kolekcija od nekoliko hilja boca Brunela, pocev jos od prve berbe 1892 godine. Vino najpre fermentira u proseku 14 dana u inox vinskim posudama u kojima temperatura nikada ne prelazi 28C, zatim odležava najmanje dve godina u buradima od Slavonskog hrasta, a potom jos četiri meseca u boci. Ovo vino intezivne rubin crvene boje sadrži od 13-14% alkohola u svojoj strukturi, idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 18-20C uz jaka crvena mesa, jače pečene bifteke, razna variva, ali i sa tvrdim sirevima poput parmezana ili pecorina.

## Kupažirana crvena vina

1.500,00 Triada crvena

*Vinarija Budimir Aleksandrovac Srbija*

<i>prokupac</i>	<i>90%</i>
<i>merlot</i>	<i>10%</i>

Suvo crveno vino iz rejona Tri Morave, odležava u barik buradima i to u periodu od 48 meseci, ima 12.8% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje bi bilo poslužiti ga na temperaturi vina od 17-18C. Ovo vino crvene rubin boje u kome se oseća aroma crvenog voća, divlje višnje, mente, je idealan pratilac jela od jakih crvenih mesa, jakih sireva, specijaliteta sa roštilja na primer dimljenog svinjskog vrata, ili možda rebaraca na kajmaku. Budimir Triada - nosilac je srebrne medalje na internacionalnom vinskom takmičenju u Bugarskoj 2012 godine.

2.000,00 Aurelius

*Vinarija Kovacević Irig Srbija*

<i>cabernet sauvignon</i>	<i>70%</i>
<i>merlot</i>	<i>30%</i>

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima, ima period odležavanja od 5-6 meseci, količina alkohola u ovom vinu iznosi 13.5% a preporučena temperatura služenja ovog vina je 18-20C. Uz Kovačevićev Aurelius poznavaooci vina preporučuju tamna mesa, dinstanu teletinu ispod sača, specijalitete sa roštilja, mada bi možda najbolje bilo poslužiti ovo vino uz recimo kratko pečeni biftek i jake i zrele plave sireve.



# VINSKA KARTA

## 4.200,00 Chianti Classico riserva

*Vinarija Marchese Antinori vinograd Tignanello Italija*

<b>sandjoveze</b>	<b>90%</b>
<b>cabernet</b>	<b>10%</b>

Chianti riserva vinarije Marchese Antinori proizvodi od 2011 godine i predstavlja izbora najkvalitenijeg grožđa vinograda Tignanelo, a koji se nalazi u Mercatale Val di Pesa u Chianti Classico proizvodnom vinskom području. Vintage iz 2012-te godine je intezivne rubin crvene boje, obeležen aromama crvenog voća i borovnica. Chianti Classico Marchese Antinori iz vinograda Tignanelo je nosilac brojnih međunarodnih priznanja dobijenih kako na starom kontinentu tako i na području SAD, sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, najbolje ga je poslužiti na temperaturi vina od 16-18C, uz jaka crvena mesa, slabije pečene bifteke ili uz svinjski file na žaru. Nećete pogrešiti i ako ovo vino poručite uz jake i zrele plave sireve.

## 6.400,00 Chateauneuf du Pape clos de l'oratoire

*Vinarija Ogier dolina reke Rone Vauchluse Francuska*

<b>grenache</b>	<b>60%</b>	<b>mourvedre</b>	<b>20%</b>
<b>syrah</b>	<b>20%</b>		

Suvo, crveno i veoma delikatno vino vinarije Ogier koje ima 14.5% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima na period od 12 meseci. Ovo vino je najbolje poslužiti na temperaturi od 18-20C uz grilovane šnicle, zrele sireve, jaka crvena mesa, različite specijalitete sa roštilja, domaću dimljenu kobasicu. Vino koje odiše mirisnim notama, cveća, bagrema, mentola, elegantnog bukea, dok su tanini veoma prisutni i odaju utisak jakog i moćnog vina.

## 8.950,00 Barolo Marchesi di Barolo

*Vinarija Marchesi Alba Piedmont Italija*

<b>nebbiolo</b>	<b>90%</b>
<b>cabernet</b>	<b>10%</b>

Vino intezivne rubin crvene boje koje sadrži oko 14% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima na period od 12 meseci, a potom još toliko se taloži u bocama, idealno bi bilo servirati ovo vino na temperaturi služenja 16-18C uz crvena mesa, dinstana jela i zrele sireve. U pitanju je suvo vrhunsko vino sa zaštićenim geografskim poreklom boje rubin crvene, intenzivnog mirisa sa čistim notama začina, vanile i pečenog lešnika.

# VINSKA KARTA

13.000,00 Chateau Brown grand cru classes - šato Braun

*Vinarija Šato Braun Bordo Francuska*

<i><b>cabernet sauvignon</b></i>	<i>55%</i>	<i><b>petit verdot</b></i>	<i>5%</i>
<i><b>merlot</b></i>	<i>40%</i>		

Suvo crveno vino tamne rubin boje koje sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, ima godišnju proizvodnju od 6.500 sanduka vina i period odležavanja od 14 meseci. Idealna temperatura služenja ovog vina je 10-18C, uz na primer jaka crvena mesa, biftek slabije pečen, jake sireve kao što su brie ili camembert, u pitanju je vino iz kategorije "grand cru class" vina koje je uz to idealno i kao aperitiv.

5.200,00 Amarone Della Valpolicella

*Vinarija Santi San Pietro in Cariano Italija*

<i><b>corvina veronese</b></i>	<i>70%</i>	<i><b>rondinella</b></i>	<i>15%</i>
<i><b>corvinone</b></i>	<i>15%</i>		

Crveno polusuvo vino koje sadrži 15.5% alkohola u svojoj strukturi i odležava u bačvama, period odležavanja ovog vina je 18 meseci, nakon toga vino se dalje taloži u bocama i to na period od 6-8 meseci pre nego što se nađe u prodaji, ovo vino je najbolje servirati na temperaturi služenja 16-18C, uz roštilj, čorbe ili stare i tvrde sireve, u pitanju je raskošno vino bogato voćnim bukeom koje se može piti i mnogo posle jela.

2.200,00 Regent

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

<i><b>cabernet sauvignon</b></i>	<i>50%</i>
<i><b>merlot</b></i>	<i>50%</i>

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima, ima 13.5% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja i zrenja Regenta je 24 meseca, a godišnja proizvodnja se usklađuje na nekih 40.000 litara godišnje. Idealna temperatura služenja ovog vina je 18C, a idealan je pratilac jakih crvenih mesa, zrelih i masnih sireva, lososa pripremanog na mediteranski način.



# VINSKA KARTA

## 14.245,00 Chateau Cantemerle - šato Kantemerl

*Vinarija Le Groupe Smabtp Bordo Francuska*

<i>cabernet sauvignon</i>	60%	<i>petit verdot</i>	20%
<i>merlot</i>	20%		

U pitanju je izuzetna kupaža, rubin crvene boje koja odležava u barik buradima puna 24 meseca, a potom još godinu dana sazrevanja u boci. Šato Kantemerl-vino iz kategorije vina "grand cru"ima 13% alkohola u svojoj strukturi, a najbolje bi bilo poslužiti ga na temperturi služenja od 10-18C. Ovo vino je idealan pratilac jela od crvenog mesa, jela sa roštilja, jakih dobro pečenih bifteka, zatim dobro se slaže uz rižoto sa slaninom i žalfijom ili sa jakim plavim sirevima. Đerdan u svojoj ponudi ima berbu ovog vrsnog i delikatnog šatoa iz 2011 godine, Uživajte.

## 20.745,00 Chateau Branaiere-Decru grand cru class - Šato Braner Dukru

*Vinarija Medoc St. Juilen Bordo Francuska*

<i>cabernet sauvignon</i>	70%	<i>cabernet francuski</i>	5%
<i>merlot</i>	22%	<i>petit verdot</i>	3%

Crveno suvo vino koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima a period odležavanja se kreće od 16-18C, ovaj vrhunski šato se najbolje slaže sa dinstanom teletinom, gulašom, jagnjetinom, kobasicama, takođe se vrlo dobro slaže i sa starim sirevima kao i sa začinjnim jelima sa piletinom. Bogat buke zrelog voća, prepunog tanininima nikoga ne ostavlja ravnodušnim.

## 29.000,00 Chateau Pichon Longueville Comtesse La - Šato Pišon

*Vinarija Chateau Pichon Longueville Pauillac Bordo Francuska*

<i>cabernet sauvignon</i>	65%	<i>petit verdot</i>	4%
<i>merlot</i>	31%		

Šato Pison-nekrunisani kralj vrhunskih vina iz Bordoa, suvo crveno vino koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi. Godišnja proizvodnja je oko 35.000 sanduka ovog vrhunskog vina. Odležava u barik buradima, a period odležavanja je 18-20 meseci, nakon toga ovaj "kralj"se još godinu dana "priprema" u boci, idealno bi bilo poslužiti Šato Pison na temperaturi služenja od 18-20C uz pastu prelivenu sosom od četiri sira, ali se on takođe vrlo dobro slaže i uz jaka crvena mesa, teletinu na žaru, jela sa roštilja, bifteke jače pečene, jake i zrele sireve poput pecorina. Šato Pison svakako nije vino za svaku priliku, ali kada se prilika "desi"onda ga svakako ne treba izbegavati. Uživajte pijujući ovo vino.

# VINSKA KARTA

15.570,00 Chateau Giscours - Šato Žiskur

*Vinarija Chateau Giscorus Margoux Bordo Francuska*

<i>cabernet sauvignon</i>	53%	<i>petit verdot</i>	5%
<i>merlot</i>	42%		

Vrhunsko suvo crveno vino koje sadrži 13% alkohola, ima godišnju proizvodnju od 45.000 litara, odležava prilikom zrenja u barik buradima puna 24 meseca, preporučena temperatura služenja ove vrhunske kupaze iz Bordo je 18C, uz na primer parmezan, testeninu sa sirom, jaka crvena mesa, bifteke, piletinu sa jakim kremastim sosevima.

## Rose Vina

950,00 Rubin Rose

*Vinarija Rubin Kruševac Srbija*

Rose polusuvo vino proizvedeno od crvenih sorti grozđa po jedinstvenom postupku proizvodnje vina ovog tipa u podrumima rubina. Prozračne crvene boje, svežeg nežnog mirisa i pitkog laganog ukusa, sa kiselinama koje ga čine svežim i lepršavim, idealno vino za dugotrajno uživanje uz lagana predjela, mlada mesa i voćne deserte. Lepota ovog vina dolazi do izražaja konzumiranjem na temperaturi od 12-14C, a ovaj roze u svojoj strukturi sadrži 10.5% alkohola.

1.800,00 Varijanta Rose

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Polusuvo rose vino stvoreno od sorte Muskat Hamburg, koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi i prilikom zrenja odležava u inox vinskih posudama. Idealna temperatura serviranja ovog vina je 10C uz na primer srpska predjela, pršuta, sirevi, roštilj, ali i uz voćne deserte.

1.500,00 Doja Rose

*Vinarija Doja Blace Srbija*

Suvo rose vino stvoreno od sorte Prokupac, odležava u inox vinskih posudama i ima 12% alkohola u svojoj strukturi, idealna temperatura služenja ovog rosea je 12C, bilo kao aperitiv ili uz svetla mesa sa kremastim prelivima, riblje specijalitete ili deserte.



# VINSKA KARTA

---

1.500,00 Casal Mendes Rose

*Vinarija Alianca Vinhos de Portugal*

Polusuvo rose vino proizvedeno od sorte бага, odležava u inox vinskih posudama i ima oko 10% alkohola u svojoj strukturi, najbolje bi bilo poslužiti ovo vino na temperaturi do 10C uz ribu, morske plodove ili različita predjela.

## Vina u malim flašama, vina na čašu, vina 1l

240,00 Chardonnay 13 Juli flašica

*Plantaže 13 juli Podgorica Crna Gora*

Suvo belo vino proizvedeno u basenu Skadarskog jezera, odležalo u barik buradima i sa 13.5% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja ovoga vina je 10 meseci, a idealna temperatura služenja je 10C. Ovo vino se preporučuje uz predjela od ribe, uz plodove mora, rižota, kao i uz pikantne čorbe.

240,00 Vranac 13 Juli Flašica

*Plantaže 13 juli Podgorica Crna Gora*

Suvo crveno vino koje sadrži 14.8% alkohola u svojoj strukturi, odležava u barik buradima i koje je idealno poslužiti kada samo vino dostigne temperaturu 18-20C, uz na primer snažna masna i dobro začinjena jela od crvenog mesa, pršut, kao i zreli masni sir.

440,00 Henkell Trocken flašica penušavo vino

*Vinarija Henkell i Co Visbaden Nemacka*

Kvaliteno suvo penušavo vino koje sadrži 11.5% alkohola u svojoj strukturi. Zanimljivo Nemačko penušavo vino proizvedeno po tradicionalnoj metodi sa izraženim aromama jabuke, dinje i svežim finišom. Idealno ga je poslužiti na temperaturi vina od 5-7C, kao aperitiv vino.

1.100,00 Smederevka Tikveš 1 litar

*Vinarija Tikveš Kavadarci Makedonija*

Vino se odlikuje prozirno žutom bojom, karakterističnim mirisom i voćnim bukeom u kome dominiraju mirisi citrusa. Idealna temperatura služenja ovog rizlinga je 10-12C.

# VINSKA KARTA

---

1.100,00 Kratošija Tikveš 1 litar

*Vinarija Tikveš Kavadarci Makedonija*

Polu suvo crveno vino sa kontrolisanim geografskim poreklom iz oblasti Tikveškog vinogorja, duboko intezivno rubin crvene boje koje sadrži 15% alkohola u svojoj strukturi i koje je najbolje poslužiti na temperaturi služenje od 18C.

1.100,00 Rose Rubin 1 litar

*Vinarija Rubin Kruševac Srbija*

Rose polusuvo vino proizvedeno od crvenih sorti grozđa po jedinstvenom postupku proizvodnje vina ovog tipa u podrumima rubina. Prozračne crvene boje, svežeg nežnog mirisa i pitkog laganog ukusa, sa kiselinama koje ga čine svežim i lepršavim, idealno vino za dugotrajno uživanje uz lagana predjela, mlada mesa i voćne deserte. Lepota ovog vina dolazi do izražaja konzumiranjem na temperaturi od 12-14C, a ovaj roze u svojoj strukturi sadrži 10.5% alkohola.

400,00 Oplen časa (0. 15)

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Belo suvo vino sorte Rajnski Rizling koje odležava u inox vinskim posudama i ima 12.5% alkohola u svojoj strukturi. Ovo vino se odlikuje intenzivnim voćnim mirisima koji asociraju na zelene jabuke, limun i tropsko voće. Idealna temperatura služenja je 12C, a preporučuje se uz sve masnije ribe, masnija jela, sarme, ili recimo "dimljeni vrat u kupusu" koji predstavlja zaštitin znak našeg restorana, zatim preporučujemo ga uz sva jela sa roštilja, posebno uz naš specijalitet Đerdan. Oplen Aleksandrović je svakako nezaobilazni pratilac velikog broja jela koja se pripremaju za Vas i svakako jedno od najprodavanijih vina u našem restoranu.

440,00 Trijumf časa (0. 15)

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Belo suvo vino, odležalo u inox vinskim posudama u periodu od 6 meseci i sadrži 13.5% alkohola u svojoj strukturi, sastav kupaže je sledeći: Sauvignon Blanc 85%, Pinot Blanc i Rajnski Rizling 15%. Vino snažne strukture, voćno-mineralnog karaktera, raskošnog bukea je najbolje poslužiti na temperaturi 10-12C uz plodove mora, morsku ili rečnu ribu, živinsko meso, teletinu ili recimo ćuretina s mlincima.



# VINSKA KARTA

---

360,00 Varijanta časa (0. 15)

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Polusuvo rose vino stvoreno od sorte Muskat Hamburg, koje ima 13% alkohola u svojoj strukturi i prilikom zrenja odležava u inox vinskim posudama. Idealna temperatura serviranja ovog vina je 10C uz na primer srpska predjela, pršuta, sirevi, roštilj, ali i uz voćne deserte.

440,00 Regent časa (0. 15)

*Vinarija Aleksandrović Oplenac Topola Srbija*

Suvo crveno vino koje odležava u barik buradima, ima 13.5% alkohola u svojoj strukturi, period odležavanja i zrenja Regenta je 24 meseca, a godišnja proizvodnja se usklađuje na nekih 40.000 litara godišnje. Idealna temperatura služenja ovog vina je 18C, a idealan je pratilac jakih crvenih mesa, zrelih i masnih sireva, lososa pripremanog na mediteranski način.

derdan  
RESTORAN  
SINCE 2005